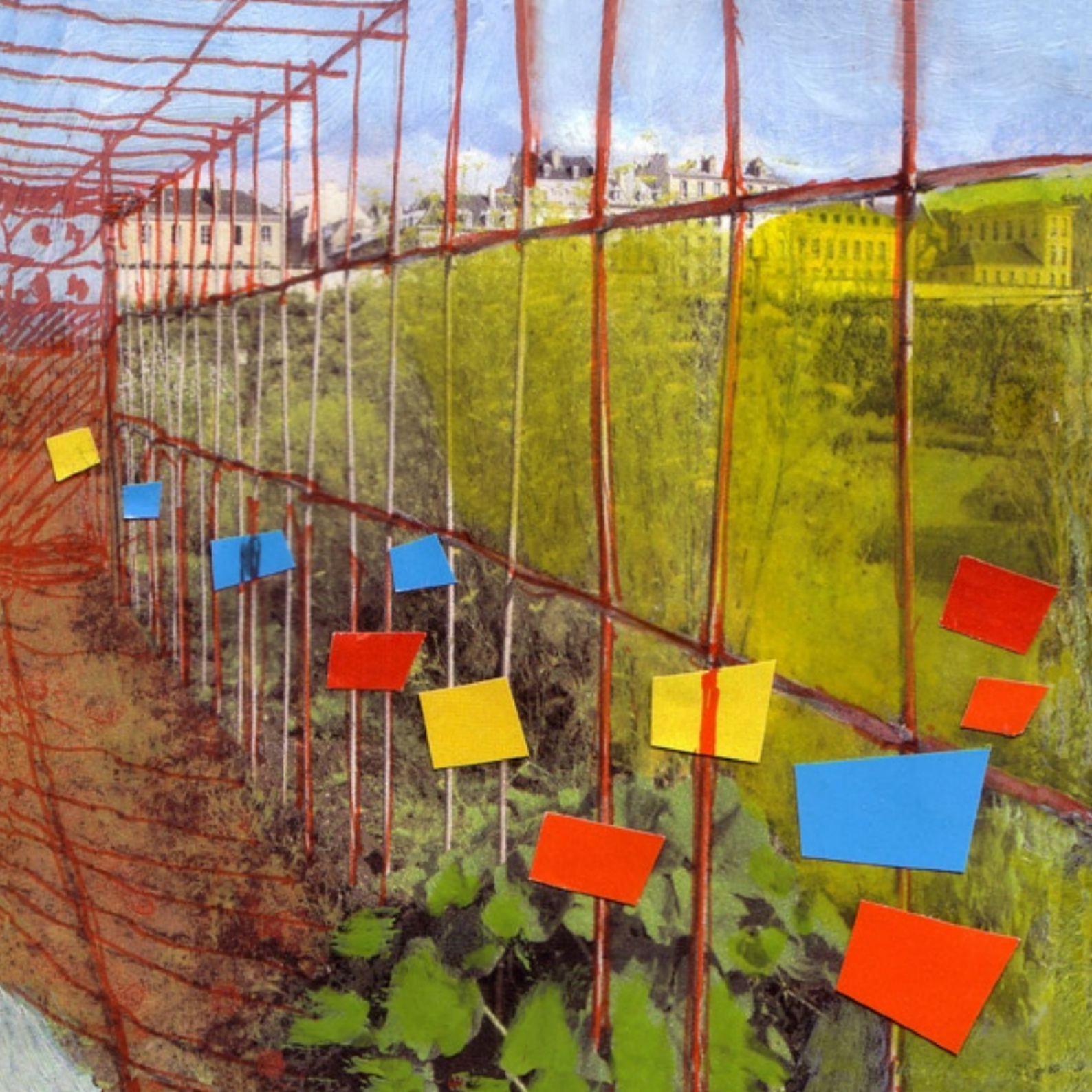


EDITO DU PRESIDENT
De l'Association Nationale

Le «GOÛT DU PAYSAGE» est une motivation commune aux membres de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût... C'est également la première préoccupation du représentant du bureau «Nature et Paysages» du ministère de l'Ecologie lors de l'examen de nouvelles candidatures par la Commission d'Agrément : en quoi le paysage fait-il référence au produit alimentaire ? Comment ce lien est-il abordé, protégé, valorisé ?...

Le «guide du goût» attaché à un site a pour mission de proposer aux visiteurs une lecture du paysage, de revenir sur l'histoire liée au produit emblématique du site, de montrer les traces laissées par la production, la transformation, la conservation de ce produit dans le paysage... Cette découverte est illustrée par une dégustation in situ...

Le POTAGER DU ROI à Versailles est le Site Remarquable du Goût qui se prête le mieux à la mise en scène du lien entre GOÛT et PAYSAGE.

Créé de toutes pièces par La Quintinie pour le plaisir des yeux du roi Louis XIV et pour mettre sur la table ses produits préférés, il est aujourd'hui le siège de l'Ecole Nationale Supérieure du Paysage, organisatrice de la manifestation.

GOÛT DU PAYSAGE au POTAGER DU ROI les 4 et 5 octobre va réunir les Sites Remarquables du Goût et proposer aux visiteurs de découvrir leur univers...

Ce catalogue a pour vocation de précéder la manifestation, d'en être le mode d'emploi et le souvenir...

Charles Perraud

SOMMAIRE

Page 1
Couverture
Illustration de Bérénice Goni

Page 2
Edito de Charles Perraud

Page 3
Sommaire

Page 4 et 5
Goût du paysage
Programmation

Page 6 et 7
Scénographie de l'exposition
par Fabienne Joyce

Pages 8 et 9
Le Site Remarquable du Goût
du Potager du roi

Pages 10 à 13
Les Sites Remarquables du Goût
représentés

Page 14
Carte des Sites
Remarquables du Goût

GOÛT DU PAYSAGE

EXPOSITION DES 4 ET 5 OCTOBRE 2008 AU POTAGER DU ROI

à Versailles en Région Ile de France

Manifestation grand public, l'exposition « GOÛT DU PAYSAGE » prend pour décor un Site Remarquable du Goût, le Potager du roi à Versailles, et met en scène une vingtaine d'autres Sites Remarquables du Goût.

Pour la première fois, le propos est de faire goûter et de vendre des produits alimentaires mais surtout de donner envie aux visiteurs de venir découvrir les Sites Remarquables du Goût. Les deux journées sont pensées comme une immersion dans l'univers des Sites Remarquables du Goût.

Un thème, en lien direct avec le Potager du Roi, sert de support à des déclinaisons théâtrales et à une installation, à des conférences et présentations de films mais aussi à des dégustations et animations.
Des propositions culturelles et touristiques sont associées. La préparation de la manifestation crée une dynamique et devient le prétexte d'un accompagnement des associations locales engagées dans la démarche de progrès mais aussi d'un rapprochement avec les Parcs naturels régionaux, les écomusées et musées de société, …

Dans **la boutique-librairie**, le visiteur retrouve les détails de l'organisation des deux jours et une information culturelle et touristique sur le concept, le réseau et les partenaires (déclinés sur le catalogue qui sera mis en ligne en PDF puis édité en 10 000 exemplaires et par la signalétique du Potager).
Il trouve aussi de la documentation touristique, la collection des livrets des Éditions de l'Épure des Sites remarquables du Goût présents à acheter avec une boîte collector et à faire signer par les auteurs, des propositions de voyages et circuits à programmer pour les prochaines vacances, …

Les tentes organisées en familles de produits de Sites Remarquables du Goût (« les produits de la mer et des rivières », « le plateau des fromages », …) sont une invitation permanente à venir déguster, acheter pour manger sur place (tables et chaises étant mises à disposition) ou pour emporter.

La Région, avec le CERVIA, valorise les Sites Remarquables du Goût de l'Ile de France autour du Potager du roi.

L'exposition « paysages du goût » est inaugurée dans le Potager du roi le 4 octobre à 11 heures 30 et est installée pour un mois.
Conçue par Fabienne Clément (architecte et scénographe) et Bérénice Goni (artiste peintre et scénographe), l'exposition met en scène des « images de paysages de Sites Remarquables du Goût » et les installe dans le Potager du roi. Elle est assortie d'un travail scientifique, coordonné par Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du roi, mené avec l'accompagnement du bureau des paysages du ministère de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables, présenté dans une salle de l'ENSP et dans le catalogue.
L'exposition repose sur les paysages de 10 Sites Remarquables du Goût et est conçue pour être ré-utilisée. Elle sert de décor à des animations. Elle intègre une présentation d'objets proposés par des maîtres d'art.

Deux représentations théâtrales « spectacles-promenades » sont proposées chaque jour (13 comédiens répartis sur deux parcours différents avec pour chaque parcours, 5 à 6 départs de promenade) par la troupe de Stéphanie Tesson « Phénomène et compagnie ».
Les spectacles-promenades proposés par Phénomène et Cie allient Théâtre et nature. Ils donnent vie à des sites naturels - jardins - parcs - espaces verts, en les peuplant de créatures nées de l'imagination fantaisiste d'auteurs classiques et contemporains et incarnées par une troupe de comédiens chamarrés. Ici les saynètes vont être consacrées chacune à l'un des 10 Sites Remarquables du Goût concernés, le travail d'écriture étant prévu en amont sur le thème du goût du paysage et une édition des textes étant recherchée. Là encore, les représentations ultérieures à la création ont été prévues et ont fait l'objet d'un devis.

Des visites du Potager du Roi sont comme chaque année programmées à heure régulière, avec les jardiniers et l'équipe du Potager.

Des animations enfants sont proposées.
Une classe de CM2 du Site Remarquable du Goût de la Lagune de Thau travaille depuis la fin de l'année 2007 avec une association d'éducation à l'environnement, les Galapians, sur le thème du goût du paysage, prépare un livre de recettes de cuisine, une miniexposition et une animation pour les plus jeunes.
Les Sites Remarquables du Goût déjà très impliqués dans l'éducation au goût vont être sollicités (Maroilles avec le Parc naturel régional de l'Avesnois, Poligny avec le CIGC, …).

Des conférences sont proposées sous la forme de duos associant un spécialiste du paysage à un spécialiste du goût dans l'amphithéâtre de l'Ecole.
Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du roi, assure la coordination scientifique des conférences et prépare là encore une édition.

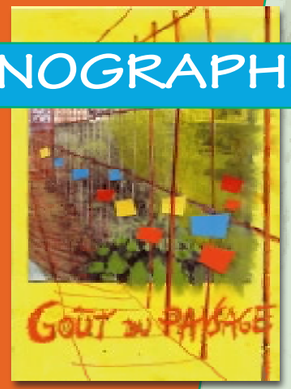
Des films, en partenariat avec CUISINE TV, sont programmés sur le thème, dans l'amphithéâtre de l'École Nationale Supérieure du Paysage.

Des mini-conférences, des dégustations, des cours de cuisine, …
Il est prévu de solliciter les partenaires (la Fédération des écomusées et des musées de société prévoit cinq mini-conférences sur des objets du goût devant des images de paysage du goût, des chefs préparent des cours de cuisine pour les plus jeunes, des candidats imaginent mettre en scène l'étude paysagère réalisée à l'occasion de la demande d'agrément, …).

Sur le parvis de la cathédrale Saint-Louis, en accès libre comme chaque année, des exposants proposent à **la dégustation et à la vente des fruits et des légumes**, les 4 et 5 octobre 2008 dans le cadre de VERSAILLES ET LES SAVEURS DU POTAGER.

Pour découvrir le catalogue de l'Exposition GOÛT DU PAYSAGE et pour découvrir les propositions touristiques consulter www.sitesremarquablesdugout.com
Le billet d'entrée est de 10 € (gratuité pour les moins de 18 ans) : il est valable les deux jours et donne droit à un exemplaire du catalogue de l'Exposition.
Pour pré-acheter des billets à 5 €, s'adresser à la secrétaire de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût, Jennifer Magueijo, au 03 63 35 00 31 de 13 heures 30 à 17 heures.
Bureau avec permanence du lundi au vendredi de 13 heures 30 à 17 heures
Tél : 03 63 35 00 31
Courrier : 2, avenue Arthur Gaulard - 25000 Besançon
E-mail : contact@fems.asso.fr

SCENOGRAPHIE



Ambiance thématique de la mise en scène

La manifestation « Goût du paysage » se pose avec légéreté, humilité mais diversité au sein du site d'accueil « Le potager du roi » à Versailles.
Elle est de passage pendant 2 jours, pour faire découvrir le goût et le paysage d'ici et offrir les goûts et les paysages d'ailleurs.

- ***Par l'image***

Elle se déroule entre les vides émergeants de-ci de-là dans Le potager du roi en complétant une forme, en prolongeant une ligne, en soulignant une perspective, sous le ciel et sous la forme de projections et de conférences sous un toît de déambulations et de débats.

- ***Par le goût***

Elle se hume du salé au sucré sous des serres de dégustation du produit frais au produit cuisiné.

- ***Par le mouvement***

Elle se promène dans les allées sur des charrettes de couleurs à l'heure des rendez-vous du potager du roi.

- ***Par l'insolite***

Elle se produit en mini scènes théâtrales.

- ***Par la trace d'un souvenir***

Elle accueille de la revue à l'objet sous une « serre - librairie/expo » le visiteur du jour.
Des paysages de goûts d'ailleurs se lovent dans un paysage de goût d'ici.

- ***Clin d'oeil***

Oiseaux pliés dans des documents de l'exposition et certains plastifiés arrimés dans le bassin du jardin : référence aux mouettes qui viennent s'accoupler dans les lacs, rivières, étangs, pour repartir en suite sur leur rivage (marin).
Un clin d'oeil qui aura aussi la fonction d'animer simplement le bassin et de divertir les enfants.

- ***Sous un toît***

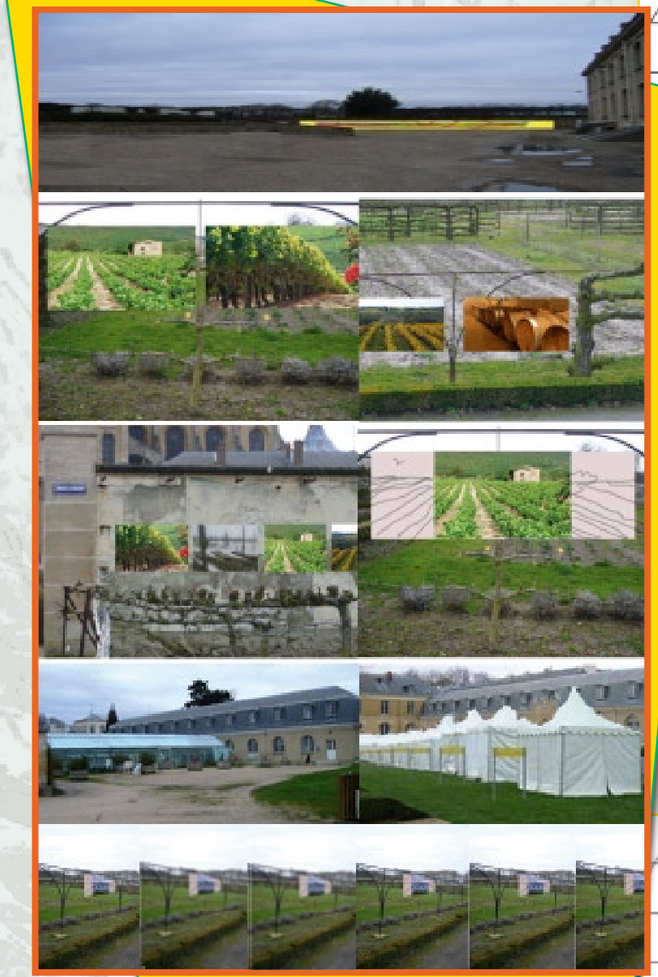
Projections (films ou diaporama suivant fond de diffusion) continues dans la salle prévue à cet effet, attenante à l'école du paysage. Accès direct depuis le haut du potager et portes grandes ouvertes.
Objectif : écran de fond de scène permettant un regard semi couvert et ouvert, et une capacité d'accueil plus dilatée ; proximité aussi du parcours dans le potager et proximité des tentes des exposants.

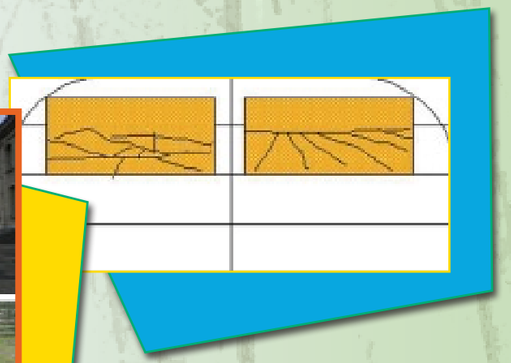
- Conférences dans l'auditorium prévu à cet effet .

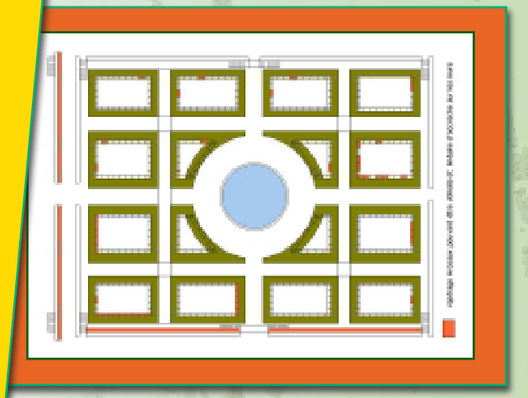
Accès direct depuis la cour et planning horaire de diffusion affiché. Objectif : repère visuel en liaison avec la fluidité de proximité des tentes des exposants.

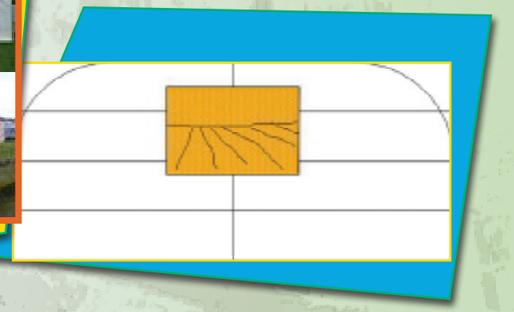
- ***Par le goût***

Alignement des tentes destinées aux exposants.
Dégustation entre salé et sucré, entre produits originels et cuisinés. Installation des tentes sur le terre-plein de verdure, dans le sens des serres existantes.
Renforcement de la perspective du cheminement du visiteur de l'accueil (billeterie, info, librairie et vente documents, exposition des Métiers d'Art de la table (dans la serre actuelle des étudiants de l'école du paysage) à la « dégustation découverte » des exposants, via l'accès aux manifestations audio (projections, conférences) et les promenades dans le Potager du roi, ainsi que dans ses prolongements.









Le Potager du roi

Le Potager du roi de Versailles a été construit
de 1678 à 1683 par Jean-Baptiste La Quintinie, à la demande de Louis XIV, sur un terrain marécageux de neuf hectares.
Le Grand carré s'étend sur trois hectares. Il est divisé en seize carrés également répartis autour d'un bassin central. Chaque carré, entouré d'arbres fruitiers taillés en contre-espaliers, contient en son centre des légumes.
Deux terrasses dominent l'ensemble, et offrent aux visiteurs une vision théâtrale des cultures de fruits et de légumes, ainsi que du travail des jardiniers.
Tout autour du Grand carré, derrière de hauts murs, des jardins clos abritent des collections végétales.
Classé en 1926 monument historique, le Potager du roi est ouvert à la visite depuis 1991.

Contact

Potager du roi
10 rue du Maréchal Joffre
78000 Versailles France
www.potager-du-roi.fr
Renseignements et réservations :
tél. 01 39 24 62 62 /
fax. 01 39 24 63 38
Accès SNCF
RER, ligne C
Versailles rive gauche

Visites

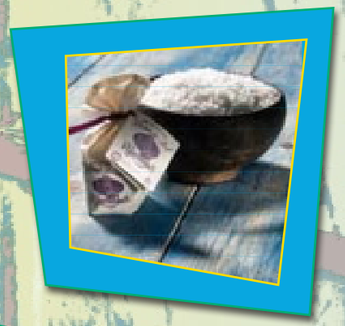
Le Potager est ouvert en visite libre du 1er avril au 31 octobre, du mardi au dimanche de 10h à 18h.
Les week-ends et jours fériés, visites-conférences à 11h, 14h30 et 16h.
Pour les groupes, toute l'année sur réservation.
Entrée des visiteurs : 10 rue du Maréchal Joffre.
Expositions temporaires et animations périodiques.
La Boutique propose les fruits et les légumes de saison, des produits transformés et une librairie « jardin et paysage ».
Du 1er avril au 31 octobre, du mardi au dimanche, de 10 h à 18h.
Du 1er novembre au 31mars, les mardis et jeudis de 10 h à 13 h.

Tarifs

4,50 € en semaine et 6,50 € les week-ends et jours fériés.
3 € tarif réduit (étudiants, chercheurs d'emploi, enfants de 12 à 17 ans).
Gratuit pour les moins de 11 ans (inclus).
Groupes, avec conférencier (max. de 30 personnes par groupe) : 155 € (98 € pour les scolaires).
Supplément de 35 € pour une visite en langue étrangère.

Les marais salants de Guérande

Au sud de la Bretagne, entre Loire et Vilaine, l'homme et l'océan ont façonné durant 15 siècles un site exceptionnel où l'homme travaille et vit en pleine harmonie avec son environnement naturel. Nous sommes dans les marais salants de Guérande, renommés pour la qualité d'un sel gris de tradition et pour la finesse et la blancheur incomparables de la fleur de sel. Du soleil, du vent, un sol argileux unique et tout le savoir faire millénaire des paludiers pour gérer l'évaporation de l'eau de mer, voici l'alchimie miraculeuse qui permet la cristallisation de l'or blanc guérandais que les gourmands et gourmets ont toujours plaisir à savourer.



« Fleur de sel, plaisir du goût »

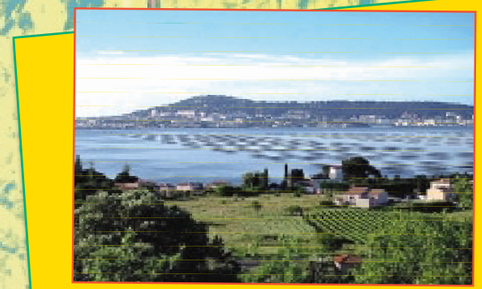
Cette visite d'une durée de 2h00 vous emmène autour des différents points de la saline à la découverte d'un métier resté traditionnel et des vertus gastronomiques de l'or blanc. Quelques dégustations de produits pour le plaisir des papilles des petits et des grands.
Contenu : processus de formation du sel de Guérande - fonctionnement des marais salants - découverte des vertus gastronomiques du sel - dégustations salées et sucrées.

Tarifs

adultes : 10,00 €
enfants : 8,00 €
forfait famille : 30 €
Découverte des marais salants tous les jours de l'année à Terre de Sel - Pradel - Marais salants de Guérande
Tél : 02 40 62 08 80

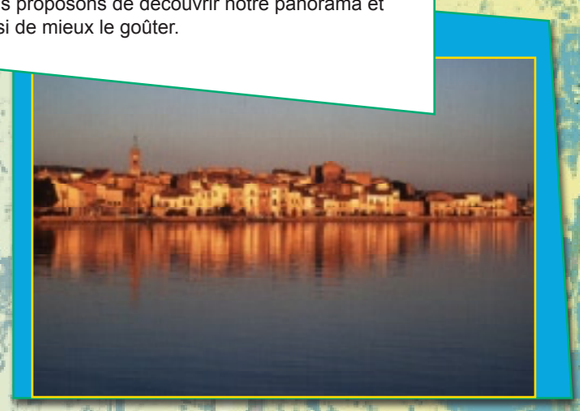
La lagune de Thau

Vous êtes au bord de la Méditerranée, dans l'Hérault, au bord de l'étang de Thau entre terre et mer. L'eau de l'étang berce les rivages où des goélands chamailleurs viennent glisser au gré des vents. Le cliquetis des mâts donne la mesure aux pas des passants en quête de tout et de rien. Tiens ! Au large, apparaît même une voile latine qui évolue au milieu des parcs à huîtres. Le temps ici s'est arrêté. La vie y est paisible.



L'huître de Bouzigues…

Culture antique dans notre région, l'ostréiculture fait partie de ce paysage : l'huître de Bouzigues ravit nos palais par ses saveurs bien particulières. Que de nuances ! C'est grâce à des visites de mas conchylicoles, des dégustations d'huîtres en accord avec des vins de terroir, des balades, des animations au cœur de cette lagune que vous pourrez toucher du bout des doigts sa faune, sa flore et son histoire. Nous vous proposons même de la découvrir en cuisinant !
A la rencontre de professionnels investis, nous vous proposons de découvrir notre panorama et ainsi de mieux le goûter.



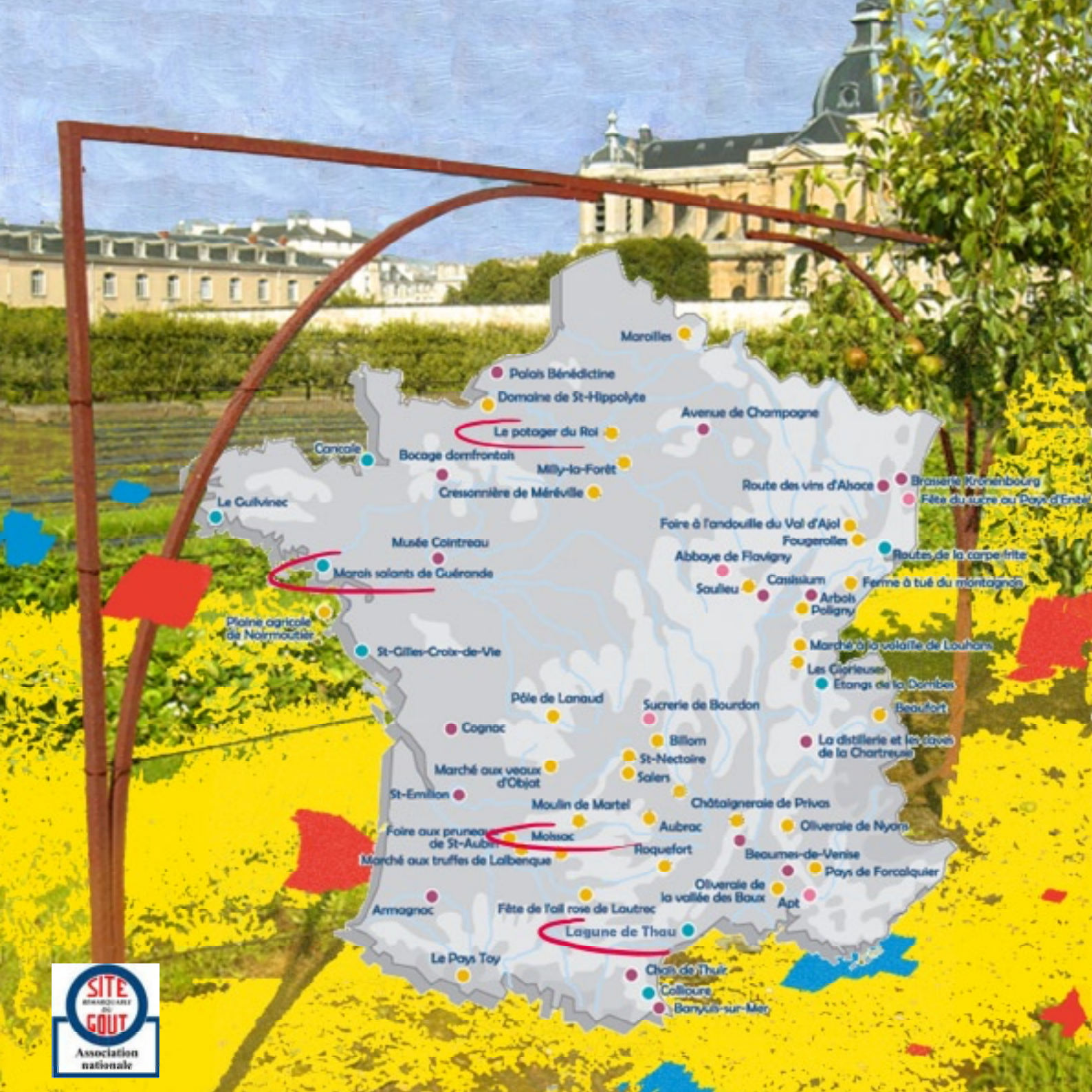
Visites et dégustations

Des animations d'une demi-journée peuvent être organisées sur réservation.
Contact :
Association Les Galapians
Tél : 04 67 51 40 26

Moissac

Au cœur du Sud-Ouest de la France, Moissac, haut lieu de l'Art Roman, pays du Chasselas de Moissac AOC et Capitale des Fruits, vous ouvre ses portes afin d'éveiller tous vos sens.
Moissac est située aux confins de deux zones géographiques : le Quercy et la confluence du Tarn et de la Garonne. Moissac bénéficie ainsi d'un climat de type aquitain, à l'hiver doux et humide, à l'été et l'automne ensoleillés.
La cité moissagaise est véritablement née au Moyen Age ; elle s'est développée à l'ombre de la grande abbaye Saint Pierre. Ce monastère bénédictin fut une des plus importantes communautés religieuses du monde occidental chrétien. Aujourd'hui, l'abbaye est inscrite au patrimoine mondial, sur le chemin de St Jacques de Compostelle.
Le chasselas de Moissac AOC, est premier fruit frais ayant obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1971. Il pousse sur les coteaux de Moissac, exposés sud / sud ouest.
Les chasselatiers apportent à leur vigne un travail « exclusivement fait main », qui représente 1200 heures de travail / hectare. Les chasselatières jouent un rôle primordial dans la culture, puisque ce sont elles qui ont la responsabilité de ciseler et emballer ce raisin de table aux qualités gustatives exceptionnelles. Ses grains, ronds, fermes explosent en bouche en délivrant un jus frais et sucrés.
Nous vous attendons avec plaisir à Moissac pour découvrir sur une exploitation chasselatière la culture du raisin, ramasser vos fruits, suivre « une randonnée des saveurs ». Mais aussi, visiter le cloître, intact, et ses 76 chapiteaux tous sculptés ou partager dans un restaurant les saveurs du sud ouest.
Visite du cloître : à partir de 5 € par adulte
Randonnée des saveurs : à partir de 7 € par adulte
Renseignements informations
Office de tourisme
6 place Durand de Bredon – 82200 MOISSAC
Tel : 05 63 04 01 85 - Fax : 05 63 04 27 10
www.moissac.fr
tourisme@moissac.fr

MOISSAC



SITE remarquable du GOUT
Association nationale